

Liofilizador Brunetti

Serie LI0



- Pantalla táctil LCD
- Acero inoxidable
- Programable
- Silencioso

Características

Serie L10



Acero inox

Control inteligente

Memoria

Silencioso

Fácil limpieza

Características:

Pantalla táctil LCD: Equipado con un sistema de control PLC que permite configurar y gestionar programas con facilidad, además de guardar fórmulas de liofilización personalizadas.

Puerta transparente de plexiglás visible: Facilita la observación directa del proceso de liofilización en todo momento, asegurando control visual del estado del material.

Interfaz USB: Proporciona la capacidad de descargar los datos del proceso de liofilización, ideal para registro, análisis y documentación.



Sistema de refrigeración eficiente: Equipado con un compresor de pistón cerrado con refrigerante ecológico R404 y capacidad de enfriamiento directo e indirecto.

Sistema de vacío avanzado: Equipado con una bomba de vacío de paletas rotativas diseñada para máxima eficiencia.

Características

Serie L10

Construcción robusta y duradera: Cámara y bandejas fabricadas en acero inoxidable, con materiales de alta calidad que garantizan durabilidad y resistencia. Incluye ruedas universales robustas para facilitar el transporte seguro del equipo.



Operación silenciosa y eficiente: Nivel de ruido controlado, ideal para laboratorios y entornos profesionales.

Protección: El sistema eléctrico de la máquina incluye funciones de interbloqueo lógico, control y protección para garantizar un funcionamiento seguro. Está equipado con protección contra sobrecarga, sobrecalentamiento y pérdida de fase, lo que asegura la durabilidad y fiabilidad del equipo. Incluye protección en el ciclo de calentamiento para evitar fallos en el proceso. El sistema corta el calentamiento automáticamente si el grado de vacío no es adecuado, garantizando la seguridad del producto y del equipo. Entre otros.

Personalización: Disponible en varios colores para adaptarse a distintos entornos y preferencias estéticas.



Usos y Aplicaciones

Serie L10

Los liofilizadores son equipos diseñados para la eliminación de agua o solventes de materiales congelados mediante el proceso de sublimación. Esto conserva las propiedades originales del material. Sus aplicaciones son amplias y versátiles, abarcando diversos sectores:



Industria Alimentaria:

- Conservación de alimentos: Frutas, verduras, carnes, pescados, jugos y productos lácteos como leche y helado.
- Productos deshidratados de alta calidad: Aseguran la retención de nutrientes, color y sabor, ideales para alimentos de alta gama y snacks saludables.

Laboratorios y Ciencia:

- Biología y microbiología: Conservación de tejidos, bacterias, sueros y vacunas.
- Química y nanotecnología: Secado de nanopartículas y otros materiales sensibles al calor.
- Investigación médica: Liofilización de muestras biológicas y farmacéuticas para análisis y almacenamiento.

Industria Farmacéutica:

- Producción de medicamentos: Secado de antibióticos, vitaminas, enzimas y vacunas.
- Conservación de productos biológicos: Garantiza la estabilidad y eficacia de los compuestos farmacéuticos durante largos períodos de almacenamiento.

Bebidas:

- Jugos y concentrados: Producción de polvos instantáneos con excelente calidad sensorial y conservando nutrientes.
- Extractos de plantas: Ideal para la producción de té y otros suplementos nutricionales.

Materias Primas:

- Secado de compuestos químicos y biológicos: Conservación de productos sensibles como enzimas, extractos vegetales y microorganismos.
- Producción artesanal: Secado de flores comestibles o decorativas y fabricación de productos personalizados en pequeñas cantidades.

Alimentos para mascota:

- Alimentos para mascotas: Secado de alimentos húmedos para producir alimentos secos de larga duración.

Los liofilizadores son especialmente útiles donde se requiere preservar las propiedades estructurales, bioquímicas y sensoriales de los materiales, asegurando calidad y estabilidad a largo plazo.

Usos y Aplicaciones

Serie L10

Casos de aplicación:



Pollo



Pescado



Jamón



Cerdo



Carne vacuna



Jugo



Leche



Helado



Apio



Máiz



Hongos



Arveja



Calabaza



Manzana



Banana



Arándano



Zanahoria



Cereza



Higo



Kiwi



Limón



Ananá



Pitaya



Melón



Clavel



Crisantemo



Hortensia



Jazmín



Peonía



Flor de ciruelo



Rosa



Tulipán

Datos técnicos

Serie LI0

Parámetros de rendimiento:

MODELO	LI04	LI06	LI08
Área de secado	0.40 m2	0.60 m2	0.80 m2
Capacidad	4 ~ 6 Kg	6 ~ 8 Kg	8 ~ 10 Kg
Temperatura de la trampa fría	≤ -35 °C (sin carga)	≤ -35 °C (sin carga)	≤ -35 °C (sin carga)
Vacío final	≤ 15 Pa (sin carga)	≤ 15 Pa (sin carga)	≤ 15 Pa (sin carga)
Potencia	1550 W	2000 W	2300 W
Potencia compresor	0.8 HP	1 HP	1 HP

Dimensiones:

MODELO	LI04	LI06	LI08
Espaciado entre bandejas	45 mm	50 mm	45 mm
Tamaño de bandeja	200 x 420 mm	315 x 430 mm	265 x 430 mm
Número de bandejas	4 Piezas	4 Piezas	6 Piezas
Dimensiones	500 x 640 x 900 mm	640 x 680 x 1180 mm	640 x 680 x 1180 mm
Dimensiones embalaje	820 x 720 x 1350 mm	830 x 880 x 1550 mm	820 x 800 x 1540 mm
Peso equipo	140 Kg	210 Kg	205 Kg
Peso bruto	155 Kg	225 Kg	220 Kg

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*

Datos técnicos

Serie LI0

Condiciones de trabajo:

MODELO	LI04	LI06	LI08
Temp. ambiente de funcionamiento		0°C a 30°C	
Humedad relativa		≤70%	
Área de trabajo	El equipo debe estar colocado horizontalmente, en un ambiente sin polvo conductor, gases explosivos o corrosivos, ni interferencias electromagnéticas.		
Voltaje / Frecuencia		220 V / 50 Hz	
Seguridad		Clase I, tipo B	

Condiciones de almacenamiento:

MODELO	LI04	LI06	LI08
Temp. ambiente de almacenamiento del equipo	-35 °C a 50°C	-35 °C a 50°C	-35 °C a 50°C
Humedad relativa	≤93%	≤93%	≤93%

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*